

Spargelwochen



Weinempfehlung

St. Valentin Rivaner QbA

Winzerkeller Sommerach

Aromen von Zitrus und grünem Apfel. Anregend im Duft, belebend auf der Zunge, frisch, knackig und leicht. – TROCKEN

0,75 l / 23.0 oder 0,25 l / 7.9

Leichte Spargelcremesuppe ^{G,L}

7.9

Hauptgerichte

Frischer Stangenspargel



aus Schrobenhausen mit Kartoffeln
und zerlassener Butter ^G

22.5

oder Sauce Hollandaise ^{G,L}

23.5

Frischer Stangenspargel „Mailänder Art“

mit Schinken und Käse überbacken,
Sauce Hollandaise und Kartoffeln ^{C,G,L}

25.5

Spargelragout mit schwarzen Gnocchi



und marinierten Trockentomaten ^{A,F,I}

22.5

Schweinefilet-Medaillons vom Strohschwein

in Rotweinsauce mit frischem Schrobenhausener
Stangenspargel, Sauce Hollandaise und Kartoffeln ^{A,L}

28.5

Pochiertes Lachsfilet

in Weißweinsauce, mit frischem Schrobenhausener
Stangenspargel, Sauce Hollandaise und Kartoffeln ^{C,D,G,L}

30.5

Portion Spargel

zu allen anderen Gerichten

10.5

Extra Hollandaise ^{C,L}

5.0